

DESLOGES, YVON (avec la collaboration de MICHEL P. DE COURVAL). *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants.* Québec, Septentrion, 2009, 232 p. ISBN (livre) 978-2-8944-860-16 / ISBN (pdf) 978-2-8966-455-65

Yves Bergeron

Volume 8, 2010

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/045272ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/045272ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (imprimé)

1916-7350 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Bergeron, Y. (2010). Compte rendu de [DESLOGES, YVON (avec la collaboration de MICHEL P. DE COURVAL). *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants.* Québec, Septentrion, 2009, 232 p. ISBN (livre) 978-2-8944-860-16 / ISBN (pdf) 978-2-8966-455-65]. *Rabaska*, 8, 185–187. <https://doi.org/10.7202/045272ar>

drap, nappe, napperon, pièce ajourée, vêtement, etc.) ouvre un champ non seulement de savoirs généalogiques, mais aussi d'expériences et de récits d'apprentissage qui dépassent le cadre de la seule parentèle pour s'ouvrir sur la communauté entière.

D'un autre point de vue, l'objet, dont le cheminement peut être retracé, acquiert, aux yeux de son détenteur, un véritable statut de relique profane, tant est prégnante l'idée que du contact avec une personne donnée, disparue ou non, dépositaire d'une histoire particulière, il tire force et vertu, même au terme de multiples traitements et autres avatars subis... Ainsi, « reliques » et « ancêtres » entretiennent-ils de subtils liens qui se tissent au travers d'évocations de souvenirs et d'émotions. Tiroirs, armoires, coffrets et caissettes, malles ou mallettes en sont les reliquaires, dont les emplacements sont mémorisés, sont autant objet de surveillance discrète que de soins attentifs.

En conclusion et sans entrer plus avant dans l'analyse du contenu, il est à remarquer comment l'auteur, avec une posture d'« étrangère » au milieu, accomplit une anthropologie fine de la vie privée dans ce qu'elle recèle de plus intime, offrant la compréhension de l'individu dans sa singularité, mais aussi, subtile articulation, dans sa caractéristique sociale et collective.

MICHEL VALIÈRE

Ethnologue, Université de Poitiers

DESLOGES, YVON (avec la collaboration de MICHEL P. DE COURVAL). *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*. Québec, Septentrion, 2009, 232 p. ISBN (livre) 978-2-8944-860-16 / ISBN (pdf) 978-2-8966-455-65.

Dans le cadre de l'exposition *À table ! traditions alimentaires au Québec*, présentée au Château Ramezay en 2009-2010, Yvon Desloges propose un ouvrage de synthèse sur un sujet incontournable de l'histoire culturelle. Il est important de rappeler que l'auteur a poursuivi une carrière d'historien à Parcs Canada où il s'est notamment consacré aux fortifications de la ville de Québec, au canal de Lachine et à l'histoire de l'alimentation. Il nous livre ici une brillante synthèse qui repose sur un corpus documentaire important – récits de voyage, sources archivistiques, recueils de recettes, cahiers de comptes, données concernant les importations et les exportations –, qui lui permettent de proposer un récit des pratiques alimentaires dans la vallée laurentienne. L'auteur décrit comment les nouveaux habitants de la Nouvelle-France ont transposé les traditions alimentaires européennes tout en les adaptant aux

nouvelles conditions qu'imposent le climat et les ressources du territoire de la vallée du Saint-Laurent.

Le premier chapitre est consacré aux apports amérindiens. On y distingue la contribution des chasseurs-cueilleurs – plus particulièrement, les nations de langue algonquine : Micmacs, Malécites, Abénaquis, Montagnais-Innus, Attikameks, Algonquins, Sauteux, Outaouais, Renards, Miamis et Illinois – et les nations qui pratiquaient l'agriculture comme les indiens des Prairies, les Abénaquis, les Iroquois et les Hurons de la vallée du Saint-Laurent. Ayant épuisé les gros gibiers, ils cultivaient principalement les « trois sœurs » que l'on prend soin de faire pousser ensemble : le maïs, les fèves et les citrouilles ainsi que différentes racines. Desloges montre comment il y a eu métissage des pratiques alimentaires entre Français et Amérindiens au cours de la première période de la Nouvelle-France et que rapidement le modèle alimentaire français s'est imposé. Celui-ci repose sur la consommation quotidienne d'un kilo de pain par jour. Cette « civilisation du pain » caractérise le régime alimentaire des habitants de la Nouvelle-France. L'auteur montre bien la place des produits maraîchers offerts sur les places de marché. Les habitants proposent une variété de légumes (oignons, choux et légumes racines), de légumineuses (pois blancs, fèves, haricots) et d'herbes. À partir de sources diverses, Desloges démontre que la consommation de maïs et de citrouilles semble décliner avant que ces légumes soient réintroduits avec l'arrivée des Loyalistes américains après 1780.

L'auteur ne passe pas sous silence ce qu'il qualifie d'origine « controversée du sucre d'érable ». Ce produit indigène reste d'abord marginal. Desloges rappelle que selon « les croyances populaires et diététiques de l'époque, le sucre est considéré comme faisant partie de la pharmacopée, car on le considère plutôt comme un remède pour fortifier la poitrine, un remède contre la toux, ce que nous confirment la plupart des auteurs et correspondants coloniaux depuis la fin du xvii^e siècle jusqu'à la fin du Régime français » (p. 73) ; ce n'est qu'au xix^e siècle qu'il connaîtra un véritable engouement.

Le passage au Régime anglais impose peu à peu des changements dans les habitudes alimentaires. L'introduction par les Britanniques de la pomme de terre, par exemple, aura pour effet au début du xix^e siècle de couper de moitié la consommation de pain.

Le chapitre consacré aux fondements de l'alimentation populaire rurale se révèle particulièrement intéressant, car il concerne « l'ordinaire » des colons laurentiens qui représentent la très grande majorité des habitants de la Nouvelle-France. En dépouillant les pensions alimentaires réclamées par les ruraux donataires (p. 98), on mesure l'impact des prescriptions liturgiques chez les catholiques de sorte que l'on note une évolution marquée pour la

consommation de poissons au cours du XVIII^e siècle. Cette source permet à l'auteur de tracer un portrait juste des habitudes alimentaires des Canadiens.

Dans les villes de Québec et de Montréal, la réalité semble bien différente. Si de nombreux citadins sont propriétaires d'animaux (bœufs, cochons, moutons et volailles), les marchés hebdomadaires offrent tous les produits disponibles dans la vallée du Saint-Laurent auxquels s'ajoutent les produits d'importation.

Yvon Desloges identifie trois grandes périodes où s'observent des changements dans les habitudes alimentaires : de 1608 à la fin des années 1680, on observe un métissage franco-amérindien. De 1680 à 1790, on « mange à la française ». Enfin, de 1790 aux alentours de 1860, on observe un « métissage anglo-français ». Bien que le lecteur puisse se questionner sur cette période historique qui s'étend jusqu'au milieu du XIX^e siècle, l'auteur prend soin de préciser « certes il est vrai que la césure politique marque la fin de l'administration française ; toutefois gestes, mentalités et habitudes de vie ne changent pas instantanément du jour au lendemain. Il s'écoulera une génération ». Bien que l'ouvrage ne couvre pas les périodes au-delà du milieu du XIX^e siècle, l'auteur suggère que l'on mange « à la canadienne » de 1860 à 1960 alors que l'année 1967 marque la période des influences internationales.

Au-delà du récit historique qu'il propose, l'auteur offre des recettes historiques qui ont fait l'objet d'essais culinaires. Il s'agit d'interprétation de textes culinaires qui permettent toutefois de retrouver certaines techniques et façons de faire disparues. L'auteur propose huit parcours thématiques : « À la table du paysan », « Dans le sillage du missionnaire et du voyageur », « Chez les religieuses », « Chez le cuisinier du gouverneur français », « Chez le marchand », « Chez l'aubergiste », « Chez le cabaretier », et « Chez l'administrateur britannique ».

YVES BERGERON

Université du Québec à Montréal

DE SURMONT, JEAN-NICOLAS. *La Poésie vocale et la chanson québécoise*. Québec, L'instant même, 2010, 159 p. ISBN 978-2-89502-005-9.

« Titulaire d'un doctorat portant sur l'ingénierie lexicale », Jean-Nicolas De Surmont « est membre de l'équipe *Popular Cultures Research Network* de l'Université de Leeds (Royaume-Uni) », ainsi que nous l'apprend le communiqué de presse qui accompagne la parution de son essai : *La Poésie vocale et la chanson québécoise*.

De prime abord, rien ne destine cette étude à figurer dans les pages d'une